

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	консультации	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.			Практики			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	в т.ч.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Общеобразовательный цикл				2052		2052	942	1110											
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины			1098		1098	465	633											
ОДБ.01.01	Русский язык		*	90		90	45	45		6	4	34	56						
ОДБ.01.02	Литература	- * -		195		195	98	97			4	34	67	46	48				
ОДБ.02	Иностранный язык	- * -		171		171	86	85			4	32	65	34	40				
ОДБ.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	- * -	*	228		228	114	114		6	4	66	62	44	56				
ОУБ.04	История	-,-,-,*		171		171	86	85			4	45	54	32	40				
ОУБ.05	Физическая культура	****		171		171		171				51	58	38	24				
ОУБ.06	ОБЖ	- *		72		72	36	36			2	34	38						
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				467		467	234	233											
ОУБ.07	Физика	**		116		116	58	58			2	40	48	28					
ОУБ.08	Обществознание (экономика и право)	- * -	*	171		171	86	85		6	4	45	46	34	46				
ОУБ.09	Родной язык (русский)	*		36		36	18	18			2				36				
ОУБ.10	География	- *		72		72	36	36			2	30	42						
ОУБ.11	Астрономия	*		36		36	18	18							36				
ОУБ.12	Пректная деятельность	*		36		36	18	18					36						
общеобразовательные учебные дисциплины				449		449	224	225											
ОУП.13	Информатика	-**		120		120	60	60				36	40	44					
ОУП.14	Химия	-* -	*	219		219	109	110		6	4	71	56	34	58				

ОУП.15	Биология		*	110		110	55	55		6	4	56	54						
Дополнительные учебные дисциплины				38		38	19	19											
УДД 16	Введение в профессию	*		38		38	19	19			4	38							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			698	74	624	275	349											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		*	64	10	54	27	27		6	4		64						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		*	90	16	74	37	37		6	4			34	56				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		*	90	16	74	37	37		6	4			46	44				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	*		58	10	48	24	24			4								58
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	*		68		68	34	34			2				36	32			
ОП.06	Основы калькуляции и учёта	*		34	2	32	16	16			2				34				
ОП.07	Охрана труда	*		42	6	36	18	18			2		42						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**		80		80	40	40			4							34	46
ОП.09	Физическая культура	**		74		74		74								24	16	20	14
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности	*		58	10	48	24	24			2				28	30			
ОП.11	Основы экономики и предпринимательской деятельности	*		40	4	36	18	18			2				40				
П.00	Профессиональный цикл			2902	120	2782	365	365											
ПМ.00	Профессиональные модули			2902	120	2782	365	365											
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>																		
			ЭК (4)	404	24	380	64	64											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	*		32		32	16	16			2			32					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		*	120	24	96	48	48		6	4			58	62				
УП 01	Учебная практика			108		108			108					108					
ПП 01	Производственная практика			144		144			144						144				
ДЭ	Демонстрационный экзамен								12						КЭ				
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	898	40	858	105	105											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*		32		32	16	16			2					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*	*	218	40	178	89	89		6	4					144	74		
УП 02	Учебная практика			288		288			288							180	108		
ПП 02	Производственная практика			360		360			360								360		
ДЭ	Демонстрационный экзамен								12								КЭ		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	440	18	422	67	67											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	*		32		32	16	16		6	2					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*	120	18	102	51	51			6					66	54		
УП 03	Учебная практика			108		108			108							72	36		

ПП 03	Производственная практика			180		180			180								180		
ДЭ	Демонстрационный экзамен								12								КЭ		
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>																		
		ЭК (8)		452	16	436	56	56											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	*		32		32	16	16	6	2								32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	*	*	96	16	80	40	40		6								96	
УП 04	Учебная практика			108		108			108									108	
ПП 04	Производственная практика			216		216			216									216	
ДЭ	Демонстрационный экзамен								12										КЭ
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</i>																		
		ЭК (8)		708	22	686	73	73											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*		32		32	16	16		2								32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*	*	136	22	114	57	57	6	4								38	98
УП 05	Учебная практика			180		180			180										180
ПП 05	Производственная практика			360		360			360										360
ДЭ	Демонстрационный экзамен								12										
	Всего обучения по циклам ОПОП			5652	194	5458	1582	1824		108	64	612	828	612	828	612	828	576	756

	Промежуточная аттестация					180						36	36	36	36	36					
	Государственная итоговая аттестация			72		72															
	Всего обучения по циклам ОПОП			5724																	
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК														
							учебной произв. практики									108		252	144	108	180
							экзаменов										3	7(1КЭ)	4(2КЭ)	1	3(2КЭ)
							дифф.зачётов										2	10	2	8	6

| |



